



CANTINA
LAVIS
-1948-

CLASSICI CABERNET

TRENTINO DOC

Da decenni questa varietà trova perfetta dimora nei vigneti collinari che si estendono tra Sorni e Pressano. L'esposizione ottimale e i terreni a medio impasto, calcarei, originati da sedimenti a litologia siltitica e dolomitica concretizzano le condizioni pedo-climatiche necessarie per produrre uve di grande qualità e spiccata personalità.

Il Cabernet LaVis si presenta nel calice con un colore rosso rubino molto fitto e dai riflessi violacei. Il profumo, intenso e caratteristico, si esprime con note di mora e prugna con sentori di vaniglia, tostato e cioccolato. In bocca il vino è equilibrato, persistente e di buona struttura.

VITIGNO
Cabernet

ZONA DI PRODUZIONE
Lavis, Pressano, Sorni

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA
Ovest, 370 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Franco-sabbioso, poco profondo, mediamente fertile, leggermente calcareo originatosi da detriti a litologia siltitica e dolomitica

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot e pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO
5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE
Raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox, decantazione statica del vino per 48 ore, fermentazione malolattica in serbatoi di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa per il 90% in cemento e per il 10% in legno di rovere francese di terzo e quarto passaggio.

ABBINAMENTI
Ottimo con carni alla brace, primi a base di ragù, formaggi stagionati e funghi.

GRADO ALCOLICO
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° - 20°

